



ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΡΟΖΕ

Κατηγορία: Οίνος Ροζέ Ξηρός

Κατάταξη: Ποικιλιακός

Ποικιλιακή σύνθεση: 80% Αγιωργίτικο, 20% Ασύρτικο

Αμπελώνες: Ορεινή Αργολίδα σε υψόμετρο 800-900μ.

Στρεμματική απόδοση: 900-950 kg/στρέμμα

Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 25 έτη.

Οινοποίηση: Πρώιμος τρύγος, προζυμωτική κρυσεκχύλιση 3 ωρών και διαχωρισμός του χυμού χωρίς πίεση. Αλκοολική ζύμωση στη σταθερά χαμηλή θερμοκρασία των 14-16°C. Ωρίμανση με φίνες οινολάσπες για τρεις μήνες σε ανοξείζωτες δεξαμενές.

Αλκοολικός Τίτλος: 12.5 %

Ανάγοντα σάκχαρα: 2gr/L

Ολική Οξύτητα: 5,3gr/L

pH: 3.40

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ελκυστικό απαλό ροδακινί χρώμα. Εκλεπτισμένα αρώματα κερασιού, βύσσινου, ροδιού με διακριτικές στρόγγυλες τανίνες από το αγιωργίτικο και ιδιαίτερου χαρακτήρα οξύτητα από το ασύρτικο, του χαρίζουν γεμάτη και παρατεταμένη επίγευση.

Συνοδεύει: Λευκά κρεάτα, λαδερά, ζυμαρικά και φρέσκες σαλάτες.

MONOLITHOS ROSE

Category: Rose dry wine

Classification: Varietal

Grape varieties: 80% Agiorgitiko, 20% Assyrtiko

Vineyard: Mountainous Argolis in an altitude of 800-900m.

Yields: 9.000kg/ha

Age of vines (average): 25 years

Vinification/maturation: Early harvest, pre-fermentation cool maceration for 3 hours. It follows separation of the juice without pressure. Alcoholic fermentation at low temperature (14-16°C). It matures with fine lees for three months in stainless tanks.

Alcohol in volume: 12,5%

Reducing sugar: 2g/l

Total acidity: 5,3g/l

pH: 3,40

Tasting notes: Wine with attractive and extraordinary pale peach colour with elegant aromas of cherry, sour cherry and pomegranate. Distinctive round tannins from Agiorgitiko and particular acidity from Assyrtiko that give us a prolonged aftertaste.

Pair it with: White meat, pastas and fresh salads.